

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Parution le 25 août 2016



150x210—320 pages—20.90€
112 photographies réalisées par
Pierrick Bourgault

Les auteurs:

Christophe Casazza est créateur culinaire, journaliste gastronomique, animateur cuisine pour la télévision et professeur de cuisine. Adeptes de « la gastrosophie », il mélange cuisine et philosophie et dispense sa maîtrise de l'art culinaire dans sa maison d'artiste de Château-Landon, sous forme de cours particulier ou en groupe. Il a également été critique pour le Gault-Millau des vins. Plus l'actualité (voir les portraits dans le guide)

Pierre Guigui, ex-Monsieur Vins du Gault Millau, est le fondateur et organisateur du Concours Amphore des vins bio depuis 1996. Il a également travaillé pour le Concours Général Agricole et le Challenge International, notamment sur les systèmes de notation et de formation des jurés. Il a été formateur pour les jurés du concours de Macon. Journaliste et consultant, il a également dirigé la publication d'une quinzaine d'ouvrages.

Guide Amphore des vins bio

**Un livre de Christophe Casazza
et Pierre Guigui**

**Le nouveau guide de référence des vins bio: 450 vins
Délicieux pour allier plaisir et respect de la nature.**

Ce guide rend compte du **palmarès et les prix spéciaux de la 20ème édition du Concours Amphore des vins bio.**

En 1996, Pierre Guigui créait Amphore, le Concours de vins bio* (voir annexe) et en conversion. **Indépendant et reconnu par l'ensemble de la profession**, le concours est une vitrine de la viticulture biologique et **contribue à donner une image positive de la démarche bio au travers de son sérieux.** Chaque année depuis 20 ans, plus de 700 vins sont **dégustés et notés selon une grille de dégustation objective**, par un jury judicieusement sélectionné, composé de plus de cent-cinquante professionnels (cavistes, œnologues, sommeliers, journalistes) tous experts.

Après **un point précis sur la situation de la bio aujourd'hui**, le guide présente **les 450 meilleurs vins bio commercialisés en 2017**, issus des **meilleurs vignobles de France et du Monde** (Italie, Allemagne, Autriche, Argentine, Maroc). Tous les vins sont **présentés dans le détail** par le journaliste Christophe Casazza: présentation des domaines, types de viticulture (bio, biodynamie, en conversion), notes de dégustation des vins, potentiel de garde, prix, conseil de dégustation.

Le concours est **parrainé par Marc Jolivet** (Humoriste engagé dans la défense d'une agriculture respectueuse de l'environnement), **Philippe Faure-Brac** (Meilleur Sommelier du Monde), ainsi que par la **Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB).**

Presse & Communication

Hortense Cardineau

Lettres de Châteaux

05 56 44 63 50

h.cardineau@lettres-de-chateaux.com



www.editionsdelamartiniere.fr



facebook.com/editionsdelamartiniere



twitter.com/ed_lamartiniere

Concours Amphore des vins Bio 20ème édition

La 20^{ème} édition du concours fut un grand succès et a démontré la nécessité d'un tel événement pour la viticulture bio. En effet plus de **150 jurés**, tous professionnels du vin, découvreurs de talents ont dégusté pas loin de **700 vins** et décerné **229 distinctions** (soit **31 %** des vins présentés) et une flopée de vins dignes du plus grand intérêt que l'on nomme « prix spéciaux ».

Depuis la première édition de ce concours, c'est un grand record de participation des jurés (cavistes, sommeliers, œnologues, courtiers, restaurateurs, journalistes, blogueurs...) venant de Bretagne, Bourgogne, Bordeaux, Rhône... Allemagne, Corée, Chine, Japon... Ils sont venus à la plus importante dégustation de vins bio et en conversion de Paris.

Avec des vins d'Italie, d'Argentine, d'Autriche, d'Allemagne, du Maroc... 86 au total, la France n'est pas en reste avec 610 vins inscrits. Un bon nombre de vigneron en devenir, de jeunes talents emboitent le pas aux quelques belles têtes d'affiches de la bio aujourd'hui reconnues.

Ce concours étant agréé, il limite réglementairement le nombre de médailles. En outre il doit vérifier la représentativité des « lots » et aussi la correspondance entre les vins médaillés et ceux mis dans le commerce par la suite.

Chaque année, Marc Jolivet attribue ses prix parmi les meilleures médailles d'or :

Rouge : Château Fougas Maldoror Côtes de Bourg 2014

Blanc : Jean Becker Alsace Grand Cru Schoenenbourg Riesling 2014

Blanc Doux : Domaine Pierre Charvin Coteaux du Layon Rablay Vieilles Vignes 2015

Rosé : Domaine de Cressance Myriades IGP Cévennes 2015

Effervescent : Champagne Fleury, Robert Fleury blanc extra-brut 2005

DECOUVREZ LE PALMARES COMPLET DU CONCOURS

dans **Le Guide Amphore des vins bio**,
de Christophe Casazza et Pierre Guigui,
aux Editions de La Martinière

**Parution le
le 25 août 2016**

